

Kokkens menuforslag

DÅDYRLEVER I FLØDESAUCE

Ingredienser: Lever, bacon, salt, peber, persille, piskefløde og smør.

Tag hinden af leveren og skær det nødvendige antal skiver. Læg baconskiverne fladt ud og dæk dem med en skive lever.

Drys med salt, peber og persille.

Rul leveren ind i bacon og ombind den med en tråd.

Smørret brunes i en stegepande.

Rouladerne brunes og lægges i et ildfast fad.

Panden afkoges med lidt stegesky, jævnes og tilsættes lidt kulør, smages til med salt og piskefløde.

Saucen hældes over rouladerne og fadet stilles i en varm ovn (200°) i ca. 15 minutter.

Severes med agurkesalat og nye pillekartofler.

- 1 **Hoved:** Grilleres eller syltes.
- 2 **Hals:** Frikasse, ragout, grilleres eller syltes.
- 3 **Kamstykke:** Koteletter eller helstegt.
- 4 **Nyrestykke:** Chops, noisetter eller helstegt.
- 5 **Bov:** Ragout, helstegt, frikasse eller pate.
- 6 **Bryst:** Ragout, frikasse eller rullepølse.
- 7 **Kølle:** Helstegt eller røget.
- 8 **Slag:** Rullepølse.

